Walnuss-Gewürzkuchen



Zutaten für 1 Rehrückenform:

Rührteig:
90 g Butter
170 g Zucker
6 Eigelb
1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
je 1 Messerspitze Nelken und Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
4 cl brauner Rum
100 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Kakaopulver
100 g geriebene Walnüsse
6 Eiweiß

Außerdem:
Eine Rehrückenform (ca. 27 x 11 cm)
Butter und Brösel zum Ausfetten
und Ausstreuen der Form
300 g warme Kuvertüre
gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung:
Butter mit einem Drittel des Zuckers und dem Eigelb schaumig rühren. Gewürze und Rum zugeben und unterrühren.
Das gesiebte Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und den geriebenen Walnüssen mischen. Eiweiß mit dem restlichen Schnee schlagen.
Davon zuerst etwa ein Viertel unter die Butter Eiermasse rühren, den Rest dann zusammen mit der Mehlmischung vorsichtig unterziehen, damit die Masse möglichst wenig an Volumen verliert.
In die vorbereitete Rehrückenform füllen und bei 190 Grad etwa 50-60 Minuten backen. Den Kuchen zuerst einige Minuten in der Form abkühlen lassen, stürzen und, wenn er vollständig erkaltet ist, mit der Kuvertüre überziehen.
Mit gehackten Pistazien bestreuen.

© lecker-backen.de